

Risotto al salmone

Il **risotto al salmone** è un primo piatto a base di riso e salmone affumicato, il cui sapore viene ingentilito da quello del burro ed esaltato da quello del prezzemolo.

Il **risotto al salmone** è ottimo come primo piatto per un pranzo o una cena a base di pesce, ma anche come piatto unico seguito da un contorno di verdure per un pasto leggero e sfizioso.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **460Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **45 minuti**

INGREDIENTI

- 1 scalogno
- 100 g di salmone affumicato
- 4 rametti di prezzemolo
- 1 l di Brodo di pesce o brodo vegetale
- 20 g di burro
- 160 g di riso
- Pepe nero macinato al momento
- Sale

PREPARAZIONE

- Spellare lo scalogno e tritarlo finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Tritare grossolanamente il salmone.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle con la mezzaluna su un tagliere.
- Scaldare il brodo.
- In una pentola da minestra far sciogliere il burro e farvi dorare lo scalogno tritato.
- Quando lo scalogno sarà ben dorato, unire il riso e lasciarlo tostare per un minuto.
- Unire 4-5 mestoli di brodo bollente e impostare il timer secondo i minuti di cottura del tipo di riso che si sta usando (solitamente 15-18 minuti).
- Continuare unendo il brodo man mano che viene assorbito, mescolando di tanto in tanto, senza lasciare che il composto si asciughi troppo, altrimenti cuocerebbe male ed in modo discontinuo.
- A fine cottura regolare di sale, spegnere il fuoco, unire il salmone, il prezzemolo tritato, una macinata di pepe ed amalgamare accuratamente.
- Lasciare riposare un paio di minuti e servire.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

